

المملحات

نادية جهري



شركة نادية للتسويق والتوزيع
لازقة ميلادي وشيد رقم 6
عمان، الأردن

الكيش بالكفتة والكريما



المقادير :

عجينة بريزي مالحة ص 61	أو العجينة المورقة ص 167
500 غ من الكفتة	100 غ من الجبن المبشور
بصلة مرقعة 2	4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	أصفر بيضتان
ملح	بيضة كاملة
نصف ملعقة صغيرة إيزار	ملعقة كبيرة من صلصة يشاميل
ربع كأس صغير من الزيت	حبات الزيتون للتزيين
ملعقة كبيرة من الزبدة	أوراق المعدنوس للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع الملح والزيت والزبدة. بعد ذلك تضاف الكفتة والمعدنوس والإيزار ويخلط الكل جيدا لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تضاف صلصة يشاميل وترفع المقلاة من فوق النار ثم تترك تبرد قليلا. تضاف الكريما الطرية والبيضة وأصفر البيضتان ويخلط الكل جيدا.

توزع العجينة وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة مدهونة بالزبدة أو وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تنقب بالشوكة وتغطى بورق الألمنيوم، تظلم لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تملأ بالخليط المحضر وتغمر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملاحظة : يمكن استبدال الكفتة بالسبانخ إلا أنها تبخر في كسكاس وترفع الطبقة الغليظة ثم تحمر مع البصل.



كعكة مالحة



المقادير :

قليل من الزعتر المحكوك
كأس متوسط من الحليب
نصف كأس صغير من الزيت
قطعة من الكثير المقطع أطرافاً صغيرة
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة محكوك
رأس ملعقة صغيرة من الإزار
رأس ملعقة صغيرة من الهريسة
60 غ من الجبن المحكوك للترتين
الطحين حسب الخليط (حوالي 3 كؤوس ونصف)

5 بيضات
بصلة محكوك ومعضرة من مائها
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقة كبيرة من المعدنوس
4 خمارات
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من المونارد
40 غ من الزيتون الأسود والأخضر
قطعة من الجبن الأحمر المقطع أطرافاً صغيرة جداً

الطريقة :

في إناء يخلط كل من أصفر البيض والملح والبصل المحمرة في الزبدة والمعدنوس والمونارد والجبن والزعتر والحليب والزيت والكثير والكوزة والإزار والهريسة. يخلط الكل جيداً ثم يضاف الطحين والخمارة. بعد ذلك يخفق أبيض البيض مثل الفلج ويضاف بمهل إلى الخليط. يفرغ الخليط وسط قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين ثم تدخل حبات الزيتون داخل للعجينة. يدخل القالب في الفرن حتى تنضج وتحمر الكعكة. تغبر بالجبن وهي ما زالت ساخنة.



طرطات مالحة بالكفتة



المقادير :

ملعقتان من المعدنوس المفروم	العجينة المخصصة للقطائر المورقة المالحة ص 167
نصف ملعقة صغيرة من الأرز	300 غ من الكفتة جاهزة
ملح حسب الذوق	صلصة بيشاميل ص 31
ملعقة كبيرة من الزبدة	100 غ من الجبن المبشور
ملعقة كبيرة من الزيت	بصلة مرققة

الطريقة :

تخلط الكفتة بالبصل والمعدنوس والأرز والملح جيدا وتوضع في مقلاة مع الزبدة والزيت لمدة 5 دقائق تبط العجينة في سمك 5 ملمتر وتعمل من العجين دوائر تدخل وسط قوالب معدنية صغيرة أو تعمل دائرة كبيرة تدخل وسط قالب دائري كبير. تنقب بالشوكة ويوضع فوقها ورق الألمنيوم وتدخل الفرن حتى تتحمر. بعد ذلك تخرج وتزع ورق الألمنيوم وتملأ بالخبثوة الغضرة وتسقى بصلصة البيشاميل وتغير بالجبن ثم تدخل الفرن لتتحمر قليلا.

عد التقديم تغير بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



بريوشات محشوة



المقادير :

الحشوة :	العجينة :
300 غ من الكفتة جاهزة	500 غ من الطحين
3 ملاعق من المعدنوس	بيضة كاملة
ملح حسب الذوق	60 غ من الزبدة المذابة
3 ملاعق كبيرة من الزيت	ملعقة كبيرة من الزيت
بيضة للدهن	ملح
قليل من المايونيز الممزوجة مع الكنشوب للتزيين.	ملعقة كبيرة من السكر
	قليل من خميرة الخبز
	الماء الكافي لجميع العجينة

الطريقة :

في قسعة يوضع الطحين والملح والسكر والزيت والزبدة وخميرة الخبز المطبوقة في الماء الدافئ والبيضة. يخلط الكل جيدا ثم يضاف الماء الدافئ وتذلل العجينة جيدا. تعمل منها كويرات صغيرة تحشى بقليل من الحشوة المحضرة ويعاد جمعها على شكل كرة. تحط في صفيحة مدبونة وتترك لتختمر، بعد ذلك تدهن بالبيض وتطهى. تقدم مزينة بخليط المايونيز والكنشوب وتقدم ساخنة.

الحشوة :

في مقلاة يوضع الكفتة مع المعدنوس والملح والزيت ويترك الكل فوق نار هادئة حتى تنضج الكفتة.



شوسون بالجبن والزعتر



المقادير :

العجينة الخاصة بالملحاحات ص 167 أو ورقة البسطة.

250 غ من الجبن الأبيض معز

نصف ملعقة صغيرة من الزعتر محكوك أو زعيرة

ملعقتان كبيرتان من الزيتون مقطع أطرافها صغيرة جدا

ملح - إززار - الهريسة

100 غ من الجبن المحكوك

4 ملاعق كبيرة من الزيت البلدية

صلصة يشاميل للدهن

الجبن المشور للتفريد

الطريقة :

يخلط جيدا كل من الجبن والزعتر والزيتون والملح والإززار والهريسة والجبن المحكوك والزيت البلدية. تسط العجينة وتقطع دوائر بغم كأس أو مرشم دائري . يحفظ قليل من الحشوة على جانبها ثم تنثى لإعطائها نصف دائرة. تزين بالشوكة ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر. بعد ذلك تدهن بصلصة يشاميل من جانب واحد وتقدم في الجبن المشور أو المحكوك وتقدم ساخنة.



ميل فوي مالح

Subject: OM

المقادير

المحكمة خيرية لقطر رقم 167

50

سبعة كبيرة من الرتبة

ملعقة كبيرة من الزيت

من ملعقة صغيرة من الأبرار

رأس ملقحة صغيرة من التوبل الأربعة

7-10-1968

فصل اول در بیان کلیات

5. ابعثوا في حوزة جامعة القاهرة

جاء في نسخة أخرى : لا يفسد

— 22 —

الطريقة

بحر القسوس في مقالة مع الريدة والريث . صح . لاير . وسين . لا .

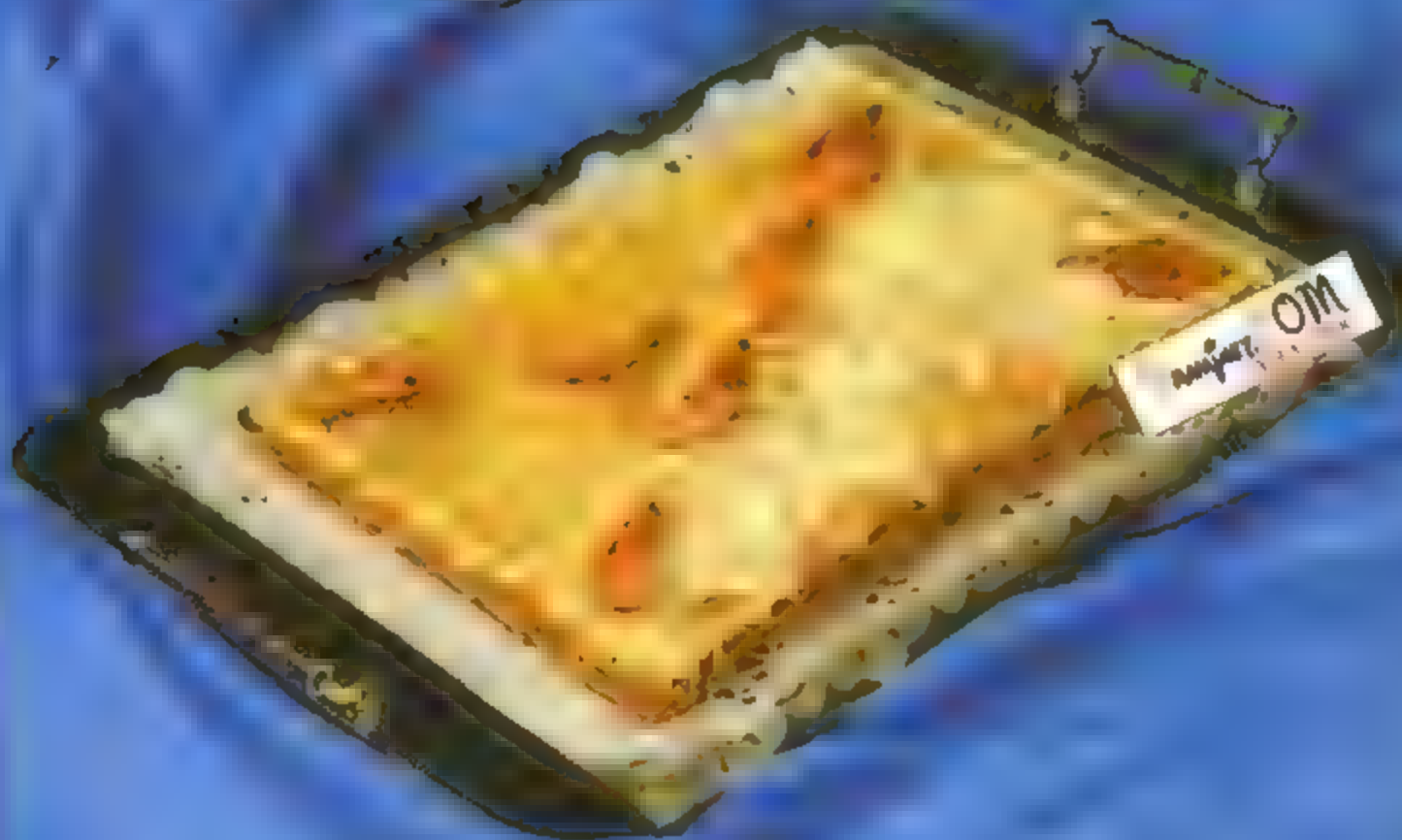
سید بقیہ العالیہ علیہ السلام شہید فی سبیل اللہ - عید الفطر ۱۲۸۵ھ - ۱۸۶۷ء

في صحن التذخيرة يحيط بسطح ويعرش فوقه نصف مقدر القمراني يرش علامة كبيرة من المعدنوس ثم نعطى الحشوة

اسقفی - ای + یمن + فو + ده + یمن + بر + انصاف + = + دعوت + س + یحیی + و مسیحیت + = + بطریق + قر + ا + ح + خدایت

ما في الدنيا من شيء الا وله حكمه

مراجعة



لقائف محشوة



المقادير

عجينة المعطائر المورقة المملحة ص 167

300 غ من الكفتة

نصف ملعقة صغيرة من الأيزار

بصلة مرققة

رأس سمكة صغيرة من التوابل الأربعة

نصف كأس من خمر الباس المشهور

100 ح من اخضر الفشنو

بصلة محفوفة - ملح

ملعقة كبيرة من لرب

سمكة كبيرة من الزبد

5 ملاعق من سمكة ليشاميل

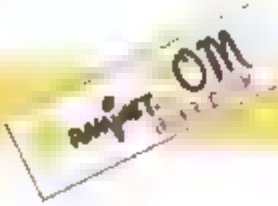
الطريقة

في مقلاة يحمى النمل مع لرب والزبد حتى يسيى نصف الكفتة والتوابل ويحلىظ لكن جيدا بعد ذلك
يرفع المقلاة من فوق النار ونصف البصلة والخيز المحكوك.

يسط الفشنو - يوق على سكين مسطس بوضع الحشوة وسطه ويبدأ حول نفسه مثل السجدة حتى
الوصول إلى نصيب أطول محشور نصف قصعة من البلاستيك ويوضع في التلاحة (المحمد) لمدة ربع ساعة ثم
يقطع من ربع سمك 2 سنتيم ونصف آخر وسطه نصفه مشوية بالمزبد ويدخله في سحر ثم يخبز
لحكوك وتقديم ساحة



مشتات بفواكه البحر



المقادير

10 ورقات البطيخ المتوسطة الحجم

رؤفة كبيرة من القمح والقمح

4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

فصوص من الثوم والنعنعون المقروء

بصلة كبيرة مرققة

نصف كأس صغير من الزيت

رؤفة صغيرة من كالمو مصبوف ومقنع صغير

وخمير في برودة

نصف كأس من القمح

نصف ملعقة صغيرة من زيت

من ملعقة صغيرة من زيت لا بعد ان يمكن

من القمح

عند من القمح مزيج

4 ملاعق من زيت

الطريقة

نحضر القمح مع ملعقة كبيرة من زيت

نحضر القمح مع زيت الزيتون والقمح والقمح، بعد ذلك نحضر

نحضر القمح مع زيت الزيتون والقمح، بعد ذلك نحضر

نحضر القمح مع زيت الزيتون والقمح، بعد ذلك نحضر

نحضر القمح مع زيت الزيتون والقمح، بعد ذلك نحضر

نحضر القمح مع زيت الزيتون والقمح، بعد ذلك نحضر

نحضر القمح مع زيت الزيتون والقمح، بعد ذلك نحضر



بريوات بالخضر المخلة

Subject: OM

المقادير

500 غ من حصر نخمسة مرفقة مع عدد ثمان مائة وهي حبيطة من الكوارنطون و غير ذلك

200 غم من الملح من المحكوك

ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

حبيب الله بن محمد بن الحسين

رأفة صغيرة من الزبد

رَأَى مَعْقَةً صَغِيرَةً مِنَ الْإِبْرَةِ

ورقة البسطة

رأس ملعقة معروفة من الهرمية

المطريحة

فی ۱۰ صبح مختصر تجربہ و بعضی نامہ اٹھو فروری میں مددہ ۴ ساعت و لیلہ کامیابہ لمحمدص من صبح ۸ بجے

تتميز به جميع وسطى في كل من الصلابة والحرارة

صفحہ 1-2-3 پر مضامین میں جدید بحساب حرم الشکام، الارز، الہر حہ، ز غہر حہف، کی حہف

قصص و فقه سبطیه فی شرح الایام النضالیه من قبل صاحب فیض الاسلام و علی حسینی و علی محمد

سيكار أو نعمل مثلثات وهكذا إلى نهاية الورقة والخشبة تدعى هذه الحركات أو السيكرات بالزبدية ونعبر في حرف

حتى يذهب كروي تقديم ساخنة





المرتديلا بالدجاج



المقادير

دجاجة من وزن 1 كغ ونصف ترال عظامها

5صوص من الثوم

علبة من العكيم المنصور

حبات الزيتون بقرن عظم

25 سل من الكريمة، قطرة الحامض لليمون

كأس متوسط من الباذلج حمر محمك

نصف ملعقة صغيرة من البابونج

نصف ملعقة ملح

نصف ملعقة صغيرة من سكر الليمون

نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة محمكة

كأس متوسط من حليب البقر في الحليب

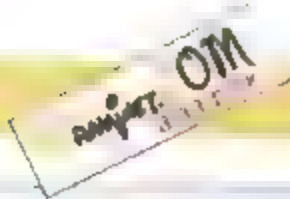
60 غ من لحم المحمك للمريخ

الطريقة

نضع الدجاجة مع ثوم بعد ذلك يضاف عكيم الكزبرة، الباذلج، الملح، وشرائح الليمون
والزيتون، وبعدها نضع الحليب، ونضع الخليط وسط النار، ونستطيع مدهون بالبيت وبعدها
حبات الليمون، ثم نضع الباذلج وسط النار، وبعدها نضع الحليب، وبعدها نضع الباذلج، وبعدها
يدخل شريحة بقرن عظم، وبعدها نضع الباذلج، وبعدها نضع الباذلج، وبعدها نضع الباذلج.



صغار الخبز مالحة



المقادير

500 غ من الطحين	خميرة لصنع العطائر المالحة 167 غ
ملعقة كبيرة من السكر	ملح حسب الحاجة
ملعقة صغيرة من الموتراد	نصف ملعقة صغيرة من حمض الخل
رأس ملعقة صغيرة من الإيزار	نصف ملعقة كبيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)	نصف ملعقة كبيرة من السكر
	نصف ملعقة كبيرة من السكر
	نصف ملعقة كبيرة من السكر
	نصف ملعقة كبيرة من السكر
	نصف ملعقة كبيرة من السكر
	نصف ملعقة كبيرة من السكر

الطريقة

يتم جمع المواد المذكورة في الجدول أعلاه في إناء عميق وتخلط جيداً. ثم يضاف الملح والسكر والحمض الخل. ثم يضاف الطحين تدريجياً حتى يتكون عجين متماسك. ثم يترك العجين في إناء دافئ لمدة 24 ساعة حتى يتخمّر. ثم يخبز في فرن مسبقاً تسخينه على 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.

مقادير الحشوة

500 غ من القمح المطبوخ	صنغ
بافه من المكدوس المقروم	نصف ملعقة صغيرة من السكر
بصلة كبيرة مرققة	نصف ملعقة صغيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة	نصف ملعقة صغيرة من السكر
نصف ملعقة صغيرة من الإيزار	نصف ملعقة صغيرة من السكر

07M



يحمى النقص في مقلاد مع بيع كاس من م ب حتى يندى به يضاف مقلاد
في مقلاد حتى يحمى النقص مع زيت والملح و لا ب حتى يحمى مقلاد به يضاف مقلاد به يضافه
يشامبل أو الجبن المشور ثم ترفع المقلاد من فوق النار.
وسط الكمية و لا ب حدة به لأخرى حتى تخبى فقه حدة تدهى بالزيت ثم يرفع مقلاد من الحشوة و لا ب
حتى إلى لوسط حتى يحمى على مستطيل يرف حول نفسه مثل السكر ويترك يحمى وهكذا إلى نهاية
الكويرات والحشوة
تدهى بالنعير وتطهى في فرن ساخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى يسخن ويحمى ثم تعبر بالخبز و يخدم ساخن

صلصة بيشاميل

المقادير

الطريقة رقم 1

3 ملاعق نشاء من الطحين

1 لتر الأرز من الحليب

نصف ملعقة صغيرة من الأرز

نصف حبة من الكزبرة محكوة

100 ح من البند

2 ملاعق كبيرة من المعدوس رقيق جدا

في وعاء يجمع الطحين والحليب، الملح، الكزبرة، يوضع لكل فوق النار حتى يغلي بعد ذلك تصاف البنداء الأرز ويرفع الوعاء من فوق النار ثم يضاف المعدوس.

ملاحظة: يمكن إضافة ورقه سبد موسى وبصلة محكوة، في الحليب عند تحضير الصلصة للمصنوع بالسمك

الطريقة رقم 2

كأسار كسار من الحليب

40 ح من البند

50 ح من الطحين

أصفر يصب

100 ح من الحليب الأرز

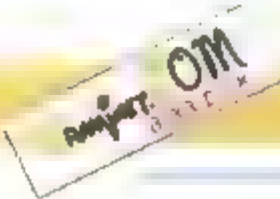
ملح

نصف ملعقة صغيرة من الأرز

نصف لتر من الماء

في إناء يوضع الطحين والحليب وصفرة البيض والملح والكزبرة، يوضع الكل فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يغلي الخليط، تصاف البنداء والأرز والحليب ويرفع الوعاء من فوق النار

مثلثات بالكفتة



المقادير

اصحبه امورقه اداخه ص 167

300 غ من الكفتة

قشقه من معدنوس

صفصه صفصه من كذا

منعقنا من اليبشاميل ص 31

60 غ من الجبن المحكمك

أصفر بيضة للدهن

الطريقة

تيسط العجيه في سمك 4 سم ثم حش على شكل مستطيل صده صول العجيه ، عرصه 20 سمتر الخط
لحشوده في تحت على الحاسية ونش على ش ليعطى الحشوده بعد جد وذلك بدهن يدو ويصطع عليها
ثم نضع مثلثات كذا في الصود خط فوق صفحة مدعوه بالريده أو الريس ودهن بالبعض ودهن في ق
ساحن حتى تتحمر . عند التقديم نغير بالجبن المحكمك وتقدم ساخنة



بيتزا بالصلصة والكفتة

OM
مطبخ

المقادير

ربع كأس زبد من ارد	الخبز المثلث من 167
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحبوب	400 غ من الكفتة حمراء
100 غ من الجبن المخكوك	4 حبات من الطماطم المشورة
حبات الزيتون للتزيين	ملعقة كبيرة من الطماطم المصبرة
أوراق المعدنوس لتزيين	بعض عصفونه
ربع كأس صغير من الزيت	نصف ملعقة صغيرة من الإبرار
ملعقة كبيرة من الزبدة	ملح حسب الذوق

الطريقة

في مقلاة توصلع الكفتة مع الزيت والزبد و يضاف "الإبرار و الملح ورأس حبوب ويحيط الكل جيداً في مقلاة توصلع الطماطم المصبرة المبرعمة مع الزيت و الملح والطماطم المصبرة ويترك الكل فوق النار حتى تجف من الماء تماماً

تسطح العجينة في صحن 4 ملمتر تعف بالشوكة وتعمل فيها قصبان طولية خط على جوانب المستطيل بالظن والعرض. تسط صحنه الصماطم المصبرة ثم الكفتة. بعد ذلك تعمل من العجينة الزبد حبال طولية خط فوق المستطيل عمودياً بعد نصف مقدار الجبن وتدخل الفرن حتى تحمر ودهن الجوانب بالبيض عند التقديم

تعب بالجبن وتزين بالزيتون والمعدنوس

ملاحظة : توصلع العجينة وسط لصفيحة قبل أن نعمل. ندهن الجوانب بالبيض ونشرط بالسكن قبل أن نطهى.



كريب محشو بالقمرود

OM
0122

المقادير

٦ شخص

كأسان كبران من الخبيث

300 غ من الطحن الأبيض

منح

رأس ملعقة صغيرة من الأبرار

رأس ملعقة صغيرة من الكوره

5 ملاعق كبيرة من صمغ ليشاميل

ملعقة كبيرة من لحم المشور

100 غ من اللحم المشور

60 غ من زبدة ندى الحفلة

رلافة من القمرود الحمر

بصلة مرقفة

ورقة سيدنا موسى

رأس ملعقة صغيرة من الأبرار

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة إذا أصر

ملعقتان من الزبدة

ربع كأس من الزيت

الطريقة

بحقق بصر، يضاف إليه طحين ويحط جيد، يسكب الحبيب قليلا قليلا مع اللحم جيدا بالصور تصاف
كوره مع ملعقة كبيرة من لحم والأبرار والطحن ويترك خفيف يتراوح مدة ساعة
في مقلادة ندى بالزبدة بفرع مقدار معرفة من الطحين مع سيدنا موسى ليدرس لملء سراجة مع دقة الن وتقد،
وهكذا إلى نهاية الخليط . ندى المقلادة كل مرة قبل كل استعمال.

يحمر البصل في ربع كأس من الزيت وورقة سيدنا موسى وليمح يقشر القمرود ويوضع في مقلادة مع ملعقتين من
الزبدة والملح والأبرار والتوابل لأربعة بصف الطحن المهي و 4 ملاعق من ليشاميل ويحط الكل تسط كل مطورة
، يوضع قس من خسوه وسطه ثم يدف حول نفسها لأعطائها شكل مسكر محشو، يقطع مرنج ثم يحط وسط
ضيق راحتي مدهون بربدة وهكذا إلى نهاية الطائر (كرس) وحشة الخصرة تعبر بالمرومات ويدخل القدر
لتنحمر قليلا مدة 5 إلى 10 دقائق.



بيتزا بالمخ

مستوى: OM

المقادير

عود الكرافس - مربع لائق

عجينة بريزي ص 61

3 بيضات مخموفة

1 مخ يفر أو 2 مخ عذ

ملعقة كبيرة من المهدوس

نصف ملعقة صغيرة من الأبرار

3 حبات من الطماطم

مسح

ربع كأس من زيت الزيتون

2 فصان من الثوم

100 غ من الحين المحكوك

ورقة سيدنا موسى

حبات الزيتون للتزيين والمهدوس

رأس ملعقة صغيرة من العسل لأحمر الخن

الطريقة

الخطوة 1

في مقلاة حوص الطماطم شروعة الدور مع الزيت والملح والثوم وتترك سقلى بعد ذلك يضاف العسل لأحمر الخن والأبرار يصبو الخ بعد أن يقشر ويبقى جيد مع المسح وورقة سيدنا موسى وعود كرافس والملح ومربع لائق، نه يقطع أصراف صغيرة ويضاف إلى الخليط مع مهدوس يترك الككل فوق النار لمدة 5 دقائق

الخطوة 2

نصب العجينة ونصب بالشوكة وندخل الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق حتى يتحمر لونها قليلا بعد ذلك نخلأ بالخطوة المحضرة ونسقي بالبيض ثم نغمر دهن ويدخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر عذده مريحة باليون والمهدوس



anjana OM

بسطیلة بالخضر

Subject: OM

المقادير

4 مصلات شرج	جسان من اس
كش صغير من الرطب	عنه من لاشه دا امك
حبات من القرع المحكوك	8 بهجات
3 حبات من الجزر المحكوك	4 بهجات مهنوفة
250 ع من الجديانة المصلوقة	قبطة من المعدنوس للفروم
قلعه حمر ، شرائح	4 ورقاب سيدنا موسى
قلعة حمر ، شرائح	100 ع من لريده
عنه من لطمه المصرة	500 ع من ورقه النطية
كيس من شعيرة الضبييه (كسر اللحم)	نصف معلقة صغيرة من الارار
النس الشعيرة في عا معنى مع مربع د ق و ورقه سيدنا موسى)	معلقة صغيرة من الويل لاربعه
شعره فلدهم مهنوفة مثل الورده لمرتين	معلقة كره كيتوب
عنه من المكع شعيرة في معلقة كبيرة من الریده	حب لريين

الطريقة

[illegible]



شنيك مالح

OM
مطبخ

المقادير

بصلة مخفوقة لدهن

عجة المصصبة لقطاير موزقة لملحة ص 167

2 صفتان من نعدوس المبرود

4 عجينة الكواصة لملحة ص 164

نصف ملعقة صغيرة من الارز

4 ملاعق كبيرة من المعدوس المبرود

ملح حسب الذوق

100 غ من الخبز المسود

ملعقة كبيرة من الزبدة

500 غ من المبرود مفضل

ملعقة كبيرة من الزيت

صلصة شامس ص 3

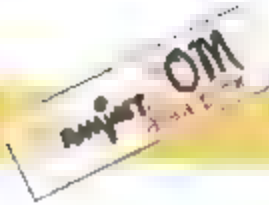
الطريقة

نصاف ملعقتان من المعدوس المبرود إلى العجينة.

نحط الزبدة مع الزيت في ملاقاة ويحمر بقمرود قليلا يضاف إليه الشح والارز ونرفع انضالاه من فوق لدار
نصف المصبة في 5 صفتان على شكل مستطيل ونعدش الحسوة وسطه حينئذ نسحق بالمصصة ونرش
بالنعدوس المبرود ثم نمر ناخذ ونلف حول عسها لنحضر لعل نصيب عشته مع بصلصة من اللاصتيث
و نمدح الانضالاه حتى نحمد ليسهل تقطع في شح، نمر ناخذ ونسطح قليلا ثم نخط وسطه بصلصة مدهونه
بالزبدة وتدهن بالبيض ونطهي حتى تنحمر.



خبيزات محشوة



المقادير

500 غ من طحين الفورص

500 غ من الفصيح (حارس)

كأسان صغيران من الزيت

ملحقات كبيرتان من شيرة البهر

نصف ملعقة صغيرة من الزاير

قليل جدًا من الزعفران

بصلة عكوكا

4 ملاعق كبيرة من القزير والمعدوس المفروم

من ملعقة صغيرة من الكزبرة

1 مربع المرق غنم

ملعقة صغيرة من الموتراد

ملح حسب الذوق

الماء الدافئ للمخيط

الطريقة

العجينة .

في مقبلة صب الطحين الفورص والفصيح (حارس) بضاف امسح ولايه ابرو البهرات والكورد والقزير والمعدوس خلط كل حد ثم بحوف ومطه وبضاف فوررد وعصافه وزيوت ومرق المرق ونصف بعد ذلك بضاف الماء الكافي وبننت العجينة حد سمك رقيق مدق مدقة مرسوشة، طحينة ومقطع بمزج دقن حسب الرغبة من صغردة كبيرة حجمه نصف الكوب فوق ثوب وتترك بحمر بعد ذلك يلقى في الزيت ويصح من حسب مقدار الخشونة المختارة



300 غ من الكفتة

3 ملاعق صغيرة من الماعون من

بصلة صغيرة محكوك

نصف كأس صغير من الزيت

منع حسب الذوق

رأس متعة صغيرة من الازرار

150 غ من الجبن المحكوك

4 ملاعق كبيرة من صلصة البشاميل أو الكريمة الصلبة

الطريقة

نمزج الكفتة مع البصل، والماعون من الازرار والملح، ونضع في مقلاة فوق النار مع الزيت. نترك الكل يتقلى.
نصاف صلصة البشاميل أو الكريمة، وترفع المقلاة من فوق النار.

مربعات حلوة بالشوكولاتا



المقادير

1 كغ من لطحين

بيضتان

كأس صغير من السكر

3 ملاعق من الزيت

خميرة الخبز (المقدر الكافي)

300 غ من الزبدة المذابة

قطع الشوكولاتا طويلة

فصصة ملح

الماء الكافي

4 ملاعق من خميرة الدقيق

قليل من مسحوق القهوة نكهة

الطريقة

نطبخ الخميرة في الخبز مع ملعقتي سكر في فصصة يوضع الصحن والبريد والندج والبيض والسكر وملحقة من الزبدة ثم يحلظ الكل بالماء الدافئ حتى تغير الخميرة متحسسة، نذلت جيد ونعمل منها كويرات صغيرة في حجم المشمشة، وترك ترناح قليلا.

نسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى على شكل دائرة، ندهن جيدا بالمزبدة ونشوي إلى الوسط لإعصانها شكل مسطيل، ندهن كذلك بالمزبدة ويوضع قليل من الشوكولاتا على حافته، ويضع حول نفسه حتى الحصول على مسطيل صغير يوضع وسط صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ويترك حتى يحمى ويصاعف حجمه ثم يدهن بالبيض ومسحوق القهوة الدافئة وهكذا إلى نهاية الكويرات.
نطهى في فرن متوسط الحرارة.

ملاحظة: يمكن عوض هذه العجينة استعمال عجينة الكروسة

مستطيلة بالفلل والصلصة

amjst. OM

المقادير

100 غ من لحم مشوي

العجينة موزونة 167 غ أو الجوزي 61

50 غ من لحم المشوي مطبوخ

4 حبات من الطماطم مشوية

نصف فلفل أصفر شرائح

كأس إلامع من الزيت

نصف فلفل خضراء شرائح

بصلتان مرققة شرائح

نصف فلفل حمراء شرائح

منح

نصف ملعقة صغيرة من رقائق

نصف ملعقة صغيرة من لوز

الطريقة

في مقلاة نحضر الطماطم مع ربة كأس من الزيت والمنح والوز يترك الكتل فوق النار حتى تنضج وندرج

في مقلاة أخرى نضع ربع كأس من الزيت ونسحق الفلفل الأحمر، الأصفر والأخضر نصف ملعقة

في مقلاة أخرى نضع نصف كأس من الزيت وندرج فوق النار حتى ينضج

نضع العجينة على شكل مستطيل طوله 40 سم وعرضه 25 سم ثم نضع اللحم المطبوخ الرائد مستطيل

نضع اللحم المطبوخ نصف وعرضه 2 سم نحقق على حشيه نصف الأول الصول، والمستطيل طوله 10

نضع اللحم المطبوخ نصف وعرضه 2 سم نحقق على حشيه نصف الأول الصول، والمستطيل طوله 10

نضع اللحم المطبوخ نصف وعرضه 2 سم نحقق على حشيه نصف الأول الصول، والمستطيل طوله 10

نضع اللحم المطبوخ نصف وعرضه 2 سم نحقق على حشيه نصف الأول الصول، والمستطيل طوله 10

نضع اللحم المطبوخ نصف وعرضه 2 سم نحقق على حشيه نصف الأول الصول، والمستطيل طوله 10

الفلفل والجبن المشوي وتقدم ساخنة.



كرواصة مألحة بالدجاج



المقادير

عنه لهم القدر: سورة مائة ص 167

١. **ملاحظة:** يرجى

أوعجية لصنع المطاير

125 ثم من الجيب الميشور

بصیدئال هر قشال

Mathematical Modeling

رہ گئی ہے صبح میں لڑ رہی ہے

(260) من جاع مدره يقنع

منع من قطع شجرة من كبر

من ملحة صغيرة من الكبريت مطبوخة

المطبعة

في معاد نوضع اليد ويحمر الثعلب حتى يسقط مع السطح، الأثر ثم يضاف الدجاج على شكل كعكة ثم الكورة.

يقطع بعرضه في سمك 1 سمتر ويقطع على شكل مثلث متوسطه أو صغيره حسب انه على موضع فوديه
قبل من تصفئه بيساميل ثم الحشود و بعد الحشود على الأسفل ، تدور الإبرص بها شكل دلا -
تترك حتى يجف ، ودهن الأبيض وتغزل الحشود حتى يندمج ويتحمر ، بعدد ساحبه
يمكن صافه كحمه - نصص أو حمرون ، حتى الحشود الأبيض فكل سحاح عجه كره ، منه خبوة
ويستغنى عن السكر .



الكيش بالفكيك والكريما

OM
مطبخ

المقادير

رأس ملعقة صغيرة من بكترة مسحوق

العجة بورق لفطائر الخبز ص 167

رأس ملعقة صغيرة من لابرار

250 غ من الكريمة الحامضة نصفه لطبخ

100 غ من الجبن المحكوك

3 بيضات

ملعقة شحذ من الزبد

ملعقة شحذ من الفطائر القوي

علبة من الفكيك شرائح

ملح

الطريقة

نسط عجينة بورق في سمك 2 ملمر ثم نقطع ده بر صغيرة ندخل وسطها فواكه الخبز و ندهن و نشط بالشوكه

و نعطى بكاعط الاسيوم و نشط بالخمير و البويضة ندخل نغور نطهى نصف النصح

بحمير حكيح في مقلاه مع تبريد في وعاء يحد كين من الكريما و نشط و نشط و لابرار و البكترة و نعطى

الوعاء فوق النار حتى يعقد الحيط.

نحلق فطائر صغره عيين من الفكيك ثم نغور بالكريما المحضره و نغور نغور ثم ندخل نغور لتحمير

تقدم ساخنة على فراش من الخبز.



مثلاث بالجین

Project OM

المقننات

كله من حي نمنل

5. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$

عشق و محبت و مهر و الفت و الفتور

3 ملاحی کبرہ میں فلسفوس ائمہ

مصنفہ کیپرٹ میں 'برسٹ'

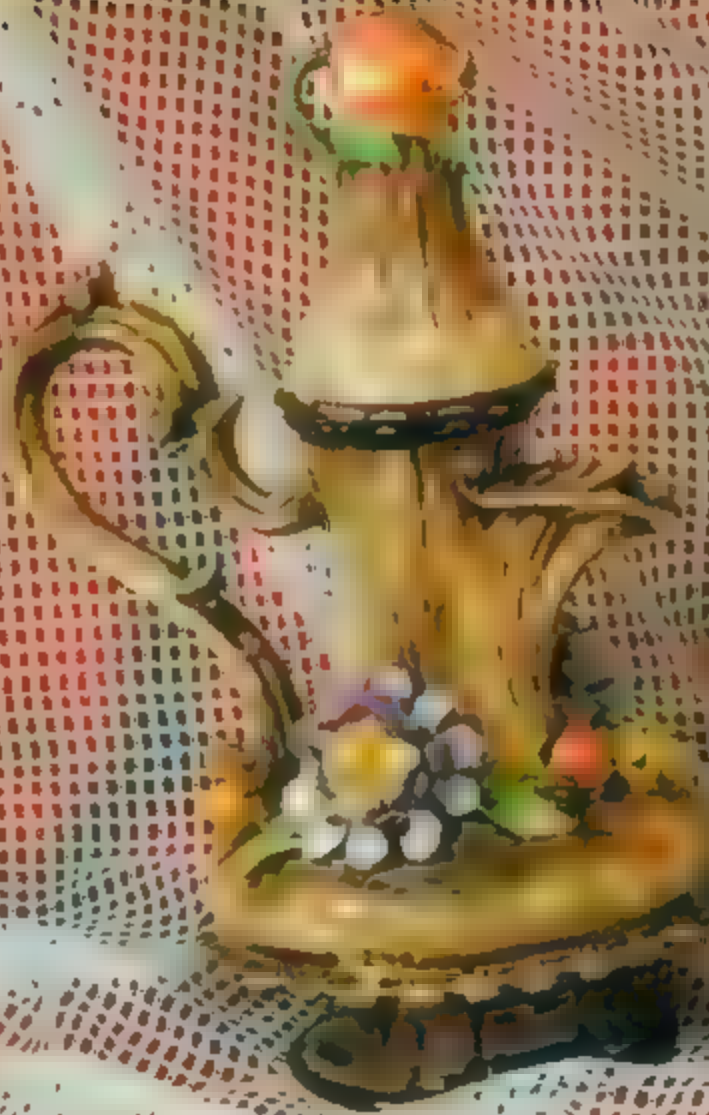
ورقة العمل

ملح حبس افسوس

رلافة صميرة من الريدة الحداية والزيت للدهن

الطريقة

في مقلاد موضع ليهب ، المعبرون واسع ، الأثر ، والرمية وركب حتى يقذف البصر من سطح ، عند ما قطع الحرف
ويحذف الكل عند نراه الخط بعد عمله ورقه المستقيمة في ثوب ويحفظ قنين من الخشب على حاسبه بعد ذهبها
باليد ، لرب وجمع الحرف في الوسط ثم يكون حول نفسها لاعتصمها شكل منت ، هكذا في يديه حيث
والد ، وه حصر في قرب حتى يذهب ، ثم يقدم ما حقه على قرب من حصر قربين ، يورث مقصورين



Om

مستطيلة بالصوصيص والجبن



المقادير

نصف ملعقة صغيرة من الزباد

ملح حسب الذوق

3 ملاعق من زيت الزيتون

ربع كأس صغير من الزيت

صلصة بيشاميل للريون

العجينة المورقة أو الخالصة أو البريزي

صلصة الطماطم

4 حبات من الطماطم المبشورة

300 غ من الصوصيص

شرائح الجبن

الطريقة

في مقلاة نضع الطماطم والصلح والزباد والزيت ونقلب ونشرب من ذلك نكاف.

نسط عجينة على سطح مسطحة نضع بالشوكة وندخل الفرن ليذهب لونها قليلاً بعد ذلك نحضر نصفه

ونسف فوق العجينة ونزين بالصوصيص نسمى بريت الريون ونعطي شرائح جبن ندخل الفرن حتى نحمر عد.

التقديم تزين البشاميل على شكل خطوط ونقدم ساخنة.



لشو مألحة بالكبد

المقادير

نصف ملعقة صغيرة من الابرار

250 غ من الطحين

مصفى كبير من الزبد

50 مل من ماء (نصف لتر)

6 بيضات متوسطة أو 5 كبيرة

نصف ملعقة صغيرة من الملح

الطريقة

في اناء يوضع اناء الزبد المقطعة ونسخ الابرار ويترك حتى يذوب حتى يذوب ثم يضاف نصف الطحين
معرفين دفعة واحدة مع التحريك المستمر حتى يضيع الخيط من الحبوب ويضاف مسحوق الابرار من فوق
لها ويخفق ثم يترك يبرد نصف 3 بيضات دفعة واحدة ثم يواصل الخفق بعد ذلك يضاف البيض أو حده بنو
لاخرى حسب ما يكون الخيط متحارب ولا يراى يدمج يخطط الخيط فوق صفحته مدهونة بالزبد بنو سقفة
ملعقة أو فوق مسطح على شكل أوسع صفته يرد وجه كل حبة بالشوكه على شكل حبة ثم نضع حبات
صفته بعين من ماء وندخل في فرن ماحتر مده 35 إلى 40 دقيقة دون ما يفتح الفرن ثم يبرد داخل الفرن
تفتح من جانب واحد وتملأ بالحشوة.

مقادير الحشوة

300 غ من اللحم المقطعة طرية معمرة

نصف م فلفل

رأس من الثوم المهروس

3 ملاعق كبيرة من الخل

نصف ملعقة صغيرة من الابرار

نصف كأس صغير من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من الملح

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الخل



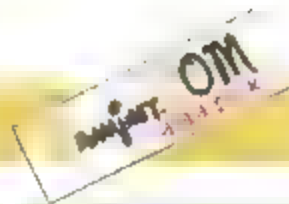


الطريقة

في مقلاد يحمر نعمل مع الزيت واليوم ونضع حتى ينضج لاسرر والكمون والفلفل الأحمر. نضع
نكذ في ماء عذبة مدة 5 دقائق ثم نضاهي في الصلصة مع اللبن ثم نأكل على حتى ندمع جميع العناصر

ملاحظة يمكن استبدال الكبد بالقمرود.

عجينة بريزي مالحة



المقادير

6 سل من الماء (نصف كأس صغير)

250 غ من الطحين

أصفر بيضة

نصف ملعقة صغيرة من الملح

قليل من الزبدة

125 غ من زبدة قطع

الطريقة

في وعاء نضع الطحين والملح والزبدة ونعجنهم مع بعض الماء ونعجنهم حتى نحصل على عجينة متماسكة. نضعها في كيس زجاجي ونضعها في الثلاجة.

صلصة مخفلة

المقادير

صنوبر - إيزار

4 ملاعق كبار من الزيت

ملعقة صغيرة من الماء

2 ملاعق كبيرة من الخل و الخماض

الطريقة

نضع في وعاء زجاجي 4 ملاعق كبيرة من الزيت و 2 ملاعق كبيرة من الخل و الخماض و نضعها في الثلاجة.

طرطة بالجبن والبيض

المقادير

العجينة المورقة المألحة ص 167 أو عجينة البرنزي

5 بيضات

500 غ من الجبن الأبيض المملح

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الثوم المسحوق

مستطان كبيرتان من العدس المرقوم

أصفر بيضة للدهن

60 غ من الجبن المشور

نصف ملعقة صغيرة من الأبرار

الطريقة

نسط عجينة المورقة في سمك 4 ملم، ونعص دبرس أو حده أكثر من لأخرى نفس، ندخل اندثرة لأكثر حجمها وسط صميجة دائرية وتنقب بالشوكة.

نحصر الحسودة ذلك بحفظ البيض، جان، ثرعة ولا، و، ملح، العدس بحفظ الحلي حاد أو - مع حد خلط فوق لطف حد نعر جان وبعضى بالندرة التامة بنقب و جهي بالثكة وند حاد حد وذلك نضع على بواسطة شوكة ندخل بسمير ندخل وند جان المراد 45 إلى 60 دقيقة عند تقديمه بعد نصل من الجبن وندخل القرن لمدة قصيرة حدة.



الكيش بالقمرون والفكيك



المقادير

عجينة ربي من 61 أو عجينة الفشار من 167	بيضه مرفقة
رلافة صغيرة من القمرون مقشر	بيضه كاملة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة	ملعقتان كبيرتان من الزيت
علية صغيرة من الفكيك	أصغر بيضة
مع ملعقة صغيرة من النواص الأربعة (بد أمكن)	4 ملاعق كبيرة من الكري غريبة لخصصة للمصنوع
منع - نصف ملعقة صغيرة من لاجر	100 غ من الحن المشور
قليل من المعدنوس المفروم	

الطريقة

في مقلاة يحمى نصل مع ملعقة كبيرة من زبدة وملعقتان كبيرتان من الزيت، نضع ثم يضاف الفكيك لنجمر قليلاً
 بجمر القمرون مع ملعقة كبيرة من الزبدة حتى يسحر منه الماء تمام يضاف المعدنوس، لاجر والنوع والنواص
 لأربعة ثم يضاف خليط النصل والفكيك، نرفع المقلاة من فوق النار عندما يبرد خيط قليلاً يضاف إليه السكر والفقره
 ويهبط، أصغر البيضة ويحيط حد حدلاً بهذا الخليط طاً - المحصرة أو حصة كيرة
 نطلق الفصحة بالشمس، ندخل وسط عوالب معدنه صغيره ووسط فائ كبير مدهون بزرده نضع بالسويكه
 بعضاً، في لألمسه، ونضفي مدة 10 دقائق بعد ذلك نخرج وتعالاً بالخطوط نضع بها الحن وندخله لانه
 10 و 15 دقيقة عند التقديم نزين بنفس من الحن مملحاً به وورق المعدنوس

OM



طرطة بالقمرון والبشاميل

OM
مطبخ

المقادير

صلصة يشاميل من 31

9 حبات من القمرون للتزيين

مجموعه من ورق الباذلج او عنبه س . د .

اخضر لثيون

500 من القمرون مخمس

ملعقتان من الزبدة

نصف ملعقة صغيرة من لاذر ار

منع حسب الذوق

100 ج من خبز مجفف

نصف ملعقة صغيرة من الملح و لاذر ار

نصفه لتر من الزبد

الطريقة

يتم عمل قمران في مقلاة مع زيت حتى يحمض من الماء و بعد ذلك يضاف لاذر ار و الثوب الا بعد ان يحمض لاذر ار جيد
يتم عمل صلصة يشاميل في مقلاة مع زيت حتى يحمض من الماء و بعد ذلك يضاف لاذر ار و الثوب الا بعد ان يحمض لاذر ار جيد
يتم عمل صلصة يشاميل و توضع في الفرن و تدخل الفرن لتشحمض

يتم عمل 5 و 6 حبات لثيون في مقلاة مع ملعقة من الزيت و بعد ذلك يضاف لاذر ار و الثوب الا بعد ان يحمض لاذر ار جيد



يَتَرَا بِقُلُوبِ الْفُوقِ

subject OM

المعقبات

عجیہ یہ حصہ 39 و عجیب 2 و 3 و 4 و 5

3 حساب کتبہ رقم - اجنبیہ مکتبہ شریعہ

مجلسه ششم و هفتم

۵. عبادت میں غلطی نہ ہو

(تقطع الشقوق شوائب ويحفظ بمصير الحاضر)

125

صفحة ١٢٨ من ١٣٠

یہ کہیں سے عظیم اجتماع

ملک: پاکستان، صوبہ: خیبر پختونخوا، ضلع: خیبر ایبٹ آباد، تحصیل: خیبر ایبٹ آباد

شهر رمضان المبارك - الأحد ١ - الجمعة ٥

معنى الرتبة في اللغة

أوراق الماء حوسب للشريعة

الطريق

بعض الجنيه ، وسمع في ذلك نري مذهب العرب ، كما بالسوية لم يوفق ، فوجدوا فيهم شدة في فتح
فماضيو لروعة اليد . ثم رتبتم من جهة أخرى ، وليس بمعقول ولا . ثم علموا أن الحسنة في حزم من ربحوا

لبن 25 دقيقه

عند التمدد من حجاب الشريفة إلى الحجاب الواحد ، الأمر يعني بزيادة سمك الحجاب على نفسه





طرطات بالجبن



المقادير

250 غ من جبنة الأبيض

2 ملاعق كبيرة من السكر

80 غ من الجبن المحكوك

2 ملاعق كبيرة من السكر

80 غ من الجبن المحكوك

الطريقة

يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. يقطع الجبن الأبيض إلى مكعبات صغيرة.

يخلط الجبن الأبيض مع السكر ويضاف الجبن المحكوك.

يخبز الطرطات لمدة 15 دقيقة في الفرن.

يخرج الطرطات من الفرن ويتركها تبرد.

تقدم الطرطات دافئة أو باردة.



بيتزا بالبصل والكريما

المقادير

لعجينة لصنع المعطاز المائدة من 187 أو الجوزي

3 د - 3 د

4 د - 4 د

3 د - 3 د

150 غ من الجوز المحكوك

ملح - نصف ملعقة صغيرة من الأبرار

شرائح الأبرار

150 غ - 150 غ

ملحقة كبر - 1 د - 1 د

الطريقة

1- يقطع البصل إلى شرائح رفيعة ويخلط مع الكريما والبصل. 2- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية. 3- يدهن صفيحة الخبز بالزيت. 4- يوزع البصل والبصل على الصفيحة. 5- يخبز البيتزا لمدة 10 دقائق. 6- يقطع البيتزا إلى شرائح. 7- يقدم البيتزا مع الكريما والبصل.







بحر القمر - مع منطقة ليردوس - البند ١٠ في ميدان موسى ، المخرج حتى يتجر من د . ناء - بعد الحث الى اسفل

يُحْمَرُ بِشَيْءٍ مِنْ بَعْضِ مَا فِيهِ وَهُوَ يَنْتَفِعُ بِهِ لِيَسْتَعِينَهُ عَلَيْهِ

بعض - ٢٠ - في الماء ينحل ويخرج من قعره فاعلموا ان ما في البحر من ماء لا يفسد طعمه ولا يغيره

و جمع في مصنف مع 30 من راجعه على ما ذكره في بستان و المصنف الواحد حار م ١٤ واليه عن لا جوه


والله اعلم بالصواب

اليشتميل والمفع العصبية ويحمله الشكن

[illegible]

* جميع حقوق محفوظة للإدارة العامة للتعليم في الرياض *
 * جميع الحقوق محفوظة للإدارة العامة للتعليم في الرياض *

يذهب لونها ووجهها وهي من رتبة سميرين شرار حاد من مصر وحب مصر





عجينة البيتزا (1)

المقادير

250 غم خمير	1 حبة فلفل أحمر
نصف كوب زيت زيتون	20 غم جبنة شيدر
كوب ماء دافئ	بعض شرائح فلفل أحمر

الطريقة

نخلط جميع المقادير مع بعضها في الخلاط ونتركها لمدة 10 دقائق حتى يتكون العجين.
نمدد العجين على سطح مسطح ونضع عليه شرائح الفلفل ونرشه بالجبنة.

عجينة البيتزا (2)

المقادير

250 غم دقيق	1 حبة فلفل أحمر
نصف كوب زيت زيتون	20 غم جبنة شيدر
كوب ماء دافئ	بعض شرائح فلفل أحمر

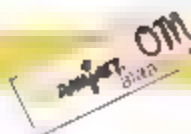
الطريقة

نخلط جميع المقادير مع بعضها في الخلاط ونتركها لمدة 10 دقائق حتى يتكون العجين.
نمدد العجين على سطح مسطح ونضع عليه شرائح الفلفل ونرشه بالجبنة.
نضع العجين في الفرن لمدة 10 دقائق حتى يتحول لونه إلى الذهبي.





طرطة بالدجاج



المقادير

المعينة الموزونة أو البريري

400 غ من صدور الدجاج المصاحب

بصلة مربعة

3 ملاعق كبيرة من معدوس كبد

3 بصل

عند من طماطم شري

نصف ملعقة صغيرة من البصل الأربعة

4 فصوص من الثوم

3 ملاعق كبيرة من الزبد

فيل من الهريسة - منج حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من البصل

40 غ من الخبز المحكوك

حبات البريول المملحة

الطريقة

في مقلاة يوضع الدجاج مع سبعة من الزبد حتى يتحمر في مقلاة أخرى توضع البصل كيرتال من الزبد مع نصف ثم تصاب الدجاج مع معدوس (كبد) ويحفظ الكبد جيدا حتى يهوى، ثم تصاب المعدوس و لا يمرر وانوس الأربعة وتصح وتصح معدوس الهريسة وربع مقلاة من فرق البصل تتروث حتى يبرد ثم تصاب البصل ويحفظ الكل جيد .

سعد يحضره على شكل دائريين متبويين في سمك 2 سم وتوضع الأضيق وسط قلب خنوي، مدعو - بمرودة سعد الحشوة محفورة وتغلى بالمعينة لأخرى معواطرات الأضيق، مدعو محفورة البصل وتغلى في دبا حاش من سعد جيد - عند التمدد يربط بالخبز المحكوك، هي ما والب ساحة، حلو فوي حبيب الزبداء.









مستطيلات بالتون والخضر

OM
2017

المطبخ

500 غ من ورق الـيطيلة

عبدة من التون أو القمرون

40 غ من الزيتون الأخضر

عبدة من الثوم

بوتصال مسبوقة

حبة من البطاطس المقطعة صغيرة

حبة من الجزر المقطعة أطرافاً صغيرة

الطريقة

يسوي خبز و كندش البطاطس و يحاط بالقمرون و الثوم و القمح و الخمر في الفرن و الزيتون المقطع اطرافها صغيرة و البيض المقطع اطرافها صغيرة و السمك و الارز و الجبن و الهريسة و بجهت الخل جيد تخمر و قد السقبة و يمسح إلى ثوب و يهرى بعصيدة الزبدة و الزيت و به تصب من عشوة على حاسيها و جمع خبز إلى التوت و شيء نقد خبز حسب لاعتقدها شكل سكر أو مسقنيل يمسح مع خمره بعصيدة لقمرون و يمسح و هكذا إلى نهاية الحسوة على في تربية أو في ٤٠ و ٥٠ و ٥٠ و ٥٠

بيتزا بالطماطم والكبد



المقادير

عجينة بيتزا جاهزة من 61

3 قصب من الكبد المفرومة

250 غ من صلصة الطماطم المفرومة

3 ملاعق من صلصة الطماطم المفرومة

1 قصب من الكبد المفرومة

نصف حبة فلفل حار و 1 قصب من الكبد المفرومة

زيت كاس من الزيت

نصف حبة فلفل حار و 1 قصب من الكبد المفرومة

مقدار كبير من صلصة الطماطم المفرومة

3 ملاعق من صلصة الطماطم المفرومة

100 غ من صلصة الطماطم المفرومة

3 ملاعق من صلصة الطماطم المفرومة

حبات الزيتون المفرومة

3 ملاعق من صلصة الطماطم المفرومة

الطريقة

نضع الكبد مع صلصة الطماطم المفرومة في مقلاة على نار متوسطة ونقلبها حتى تصبح لينة ونضعها في بيتزا جاهزة.

نضع صلصة الطماطم المفرومة على الكبد ونضعها في بيتزا جاهزة.

نضع الكبد في مقلاة على نار متوسطة ونقلبها حتى تصبح لينة ونضعها في بيتزا جاهزة.

نضع صلصة الطماطم المفرومة على الكبد ونضعها في بيتزا جاهزة.

نضع الكبد في مقلاة على نار متوسطة ونقلبها حتى تصبح لينة ونضعها في بيتزا جاهزة.

نضع صلصة الطماطم المفرومة على الكبد ونضعها في بيتزا جاهزة.



بيتزا بالببيض والكريما

om
om

المقادير

عجينة بربري أو الموزونة اداخنة

نصف لتر من الكريما الطرية

6 بصل

ملح حسب المذاق

نصف ملعقة صغيرة من الزئزر

100 غ من الجبن المشكوك

حببات الزيتون لمتزيين

60 غ من الخبز لسريين

أوراق البصل

خرائج المنخل الأحمر والأصفر (إذا أمكن)

الطريقة

تسخن العجينة ودعها من وسط قالب خبز حتى يذهب الزبد المتبقي بالشبكية، ثم خذ وسط الفرن من أجل سدها

لونها

محملة من الخبز المحمص والبصل والخبز ويوضع فوقه الخبز ثم خذ وسط الفرن من أجل سدها

بصل 100 غ من الخبز ويرفع الزبد من فوق الخبز ثم خذ وسط الفرن من أجل سدها

ثم خذ وسط الفرن من أجل سدها ثم خذ وسط الفرن من أجل سدها



بيتزا بالباذنجان



المقادير

عجينة روماني شالونه من 80

4 حبات من بوديب حرايج

3 ملاعق كبيرة من المعجون

بصل مفق

100 غ من جبن مسبو

3 ملاعق من زيت الزيتون

بمع كاه من البصل

نصف ملعقة صغيرة من البصل

ملاعق من البصل

معدود من البصل

حبات من البصل

4 حبات من البصل

3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون

نصف من ملعقة صغيرة من البصل

الطريقة

يغلى دجاج ويزنر في بعض الزيت في مقلاة مع صلصة ويزنر البصل المعجون و لا

من البصل المفق حتى يحمى القوام ثم يضاف البصل المفق ويزنر البصل المفق

بسط البصل المفق و لا يضاف البصل المفق و لا يضاف البصل المفق و لا يضاف البصل المفق

لن يحمى يضاف البصل المفق و لا يضاف البصل المفق و لا يضاف البصل المفق

حتى يحمى جيداً ويزنر البصل المفق و لا يضاف البصل المفق و لا يضاف البصل المفق



كراطان بالبورو والكريما

المقادير

OM
200g

عجينة بردي ص 81

1 كغ من البورو مقطع اطرافها صغيرة

3 بيضات

250 غ من الكريمة الطرية

125 غ من الجبن مبشور

معلقة كبيرة من الطحين

100 غ من الفكيك

مذغبات كبيرة من الزبدة

صحن - رأس ملعقة صغيرة من الأوزون

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

الطريقة

يحمى البورو في معلاة مع معلقة كبيرة من الزبدة حتى يمتلئ بحمى كذلك الفكيك في مقلاة مع معلقة كبيرة من الزبدة.

يتمد البورو مع الكريمة وبيضات وسم و الأوزون و الكوزة و الطحين و يحفظ الكل جهدا
تطبخ المعجينة و تدخل وسط قالب دائري

يرى المعجينة بالبور و الفكيك و يكف فوفها حبيبات الكريمة و البصل تدعى الفرن لتصبح ثم يبرى حسب الرغبة

اسفنج بالجبن والفكيح

OM

المقادير

250 غ من الطحين

80 غ من الزبدة

رأس صغير من الخليب

بعض

300 غ من الحن موريللا

70 غ من لبن المشور

قليل من معدوم من الملح و

عجة من الفكيح الأحمر في ملعقة من الزبدة

صحن من

الطريقة

يخفق جبن موريللا و الحن المشور مع معدوم و الملح و الزرار و 2 أصغر البيض و بعض

يحمى الفكيح في مقلاة مع الزبدة و يضاف إلى الحن و يخفق الكل جيدا

يخدم الزبدة مع الفكيح. بعد ذلك يضاف الخبز و يخبز الكل جيد معطى العجينة و تترك راحة مدة 40 دقيقة

هـ- ذلك ناعم العجينة في قسمين متساويين و يخبز بأحد ذلك فوق مائدة في سمك 3 ملليم بوضع مقدار ملعقة حن

من الخبيط فوقه. بحيث يكون مربعة حواف 3 سم ثم يخبز بالمعجينة الأخرى و به سطحه عند تصاحده صغيره

يعطى على كل دائرة عشمه و يخبز على ساحة 3 ديرة، يصعد على الحن و يخبز جيد معطى هذه الأسطح

في الوقت الطويل بعد أن نخبز بيضاء البيض.



بالمبي مالح

المقادير

المعجينة الموزونة بالثلاثة من 167

الموارد بالبحر

والأفد صعد من معدوس المقطع من حدة

2000 مع من تدعى الحكيمة

فيل من الموديه

الطريقة

تصير المعجينة على شكل مستطيل يغطي بالورد وورش بالمدبوس والسودانية ويهر بالبحر الشكوك على مدى
الحوت في الوسط شلتكي، وسط المعجينة يهضم بكعد لايموم أو البلاستيك و مدحون التلاحة ليدو نصف ساعة
(المحمد) ثم يقطع شرائح نصف في شعيرة مرشوشة الطحين ويظهر حتى تسحمر

ملاحظة يمكن مبدال مدبوس ونصفه بسمبل ويترك حشوها بالصل مع التواب



سلاطة على شكل طرطة

OM
مكتبة

المقادير

300 غ من الثوم الشعراء

100 غ من الفاصولياء المعلبة المطبوخة مسبقاً

100 غ من الخبز مقطع أطراف صغيرة

1 ملعقة من خل التفاح مع الملح

عصارة الليمون

عصارة الليمون

لحم من كبد الكورناتون المقطع

300 غ من الأرز مسلووق مع ماء وبنجر

100 غ من الطماطم مبشورة

حبات الكوكتيل المبردة

ملح

عصارة الليمون

لوز الحليب

الطريقة

1- يسلق الأرز مع الماء وبنجر ويطبخ حتى ينضج.
2- يقطع الخبز إلى مكعبات صغيرة.
3- يخلط الخبز مع الفاصولياء المقطعة مسبقاً.
4- يضاف الخل التفاح والملح.
5- يضاف عصارة الليمون.
6- يضاف اللحم المقطع.
7- يضاف الطماطم المبشورة.
8- يضاف حبات الكوكتيل المبردة.
9- يضاف الملح.
10- يضاف عصارة الليمون.



سلطة الماكاروني بالألوان

0771
مفتوح

المقادير

عجينة من البيض

1 كس من الماكاروني الممددة

عجينة من البيض

2 مربع لائق عجم - معلقة كبيرة من الزيت

800 غ من اللحم كرايغ الطهارة

بوصلة ملحوظات

المايونيز أو الصلصة مخففة من 80

100 غ من اللحم معطش

دالة من معدن من معدن

150 غ من البيض الأحمر معطش

الطريقة

في خضيرة بوضع ماء الكافيه ليعطى الماكاروني بصفاء مربع لائق ومعلقة كبيرة من الزيت ودرج حتى يصبح بم يصفى ويزيد بزراد بصفاء اليها البيض المسوي المتقطع اطرافه صغيرة والكشكش وطين الأحمر والنون الطيب و البزر والكر كراخ و لهدد سي و يحفظ الكتل جيدا يسمى الصلصة او يحفظ من المايونيز ويحفظ.





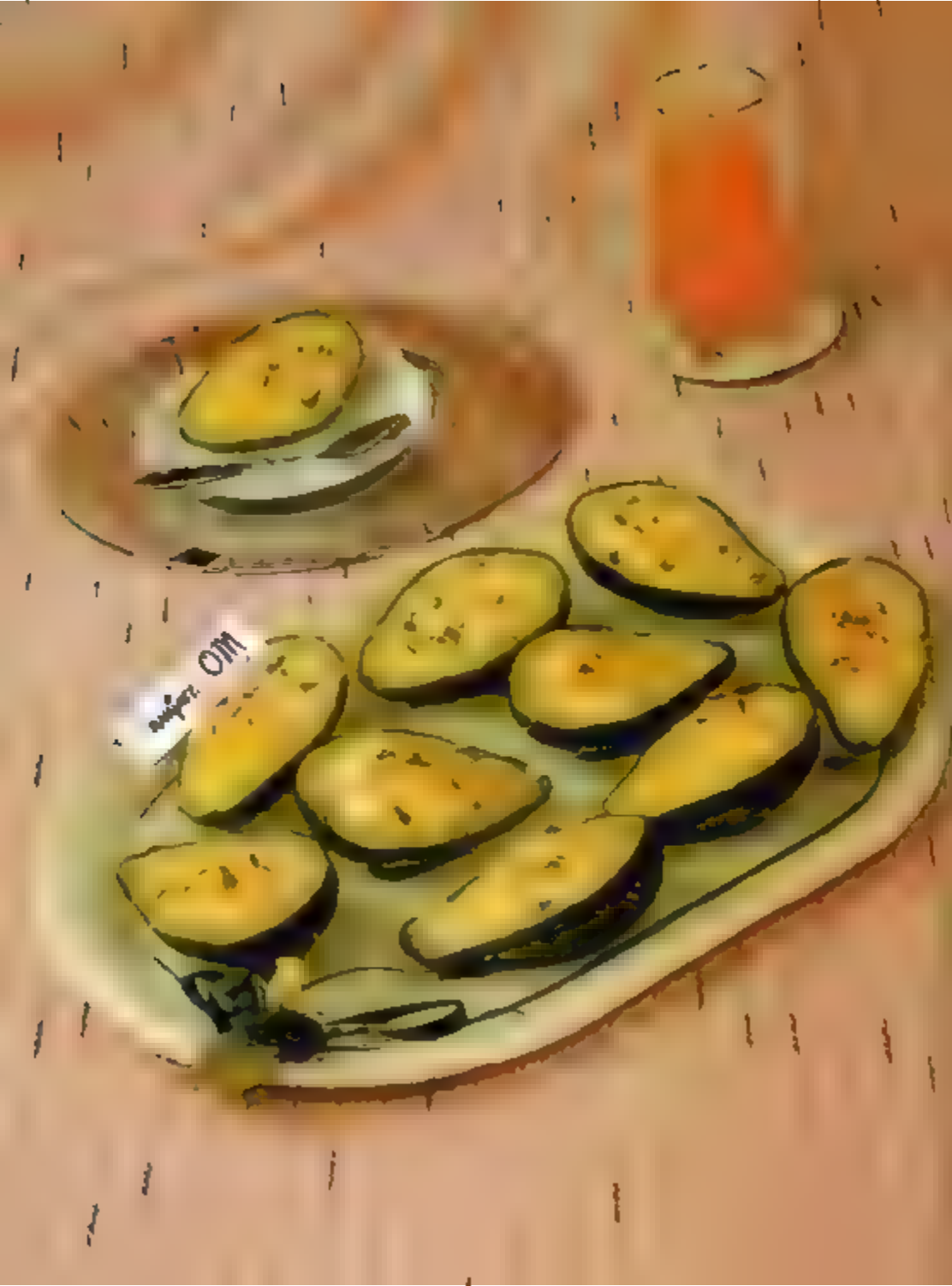
سلطة الأفوكا بالقمرون والزعتر

المقادير

4 حبات من الأفوكادو	1 من ملعقة صغيرة من الزعتر
250 غ من القمرون	نصف ملعقة صغيرة من برعم الشمر ك
ملعقة كبيرة من الزبد	ملعقة يشميس 4 ملاعق كبيرة
ملح	60 غ من الجبن المبشور

الطريقة

في مقلاة بحد القمرون مع الزبد و الملح و الزعتر رفع مقلاة من قبل ثم عندما يحمر القمرون و يصف من ماء ثم يضاف اليه نصفه اليشاميل و الزعتر و الشمر ك يقي لافه كما نصفه من جوفه كلاً ثم نصفه فوقه من من خليط خضر و قليل من جبن و شكك من جبنه لأفوكادو و احسنه
 ٥ حبات من الأفوكادو 5 حبات من الزبد ٥ حبات من جبن ثم يمدح



سلاطة الفواكه

المقادير

القمح كنه مقطعة إلى الأجزاء (١٠ غ في كل جزء) مضبوطة

قطعة من الكرم (الفيط) أحمر شرائح

قطعة من الكرم الأبيض شرائح

كأس صغير من الزبيب بدون عظم.

100 غ من الكركاغ مهروس كبير.

نفاحة كبيرة حمراء

نفاحة صغيرة

صلصة لسقي السلاطة

الطريقة

نقطع الكرم إلى شرائح نصف الزبيب والكركاغ والفواكه إلى أجزاء مضبوطة من مائدة السلاطة نضع الكلى جيداً ونسقي بالصلصة المنعشة ونقدم فوراً.

الصلصة

يسمى به صلح + حل + مائدة + يحميه كلى جيداً يسقي به السلاطة

W. J. OM



كراطان بالبباطس والكفتة

المصطلحات

2 كعبه مر سلطان حضرت محمد

المجلة العدد ١٠٠

2. مريم الخروف يقرر

2

فصلنامه علمی پژوهشی

3. قیاسی استدلالیہ

600 عجم م م م .

60 ع م ر ا ل و د

△ 7 6 5 4 3 2 1

رابع کلمہ: عن الخیرت

میهن‌دانی سرالیه

150 من الجمع مشهور

الخطوة

نحمر الكفتة مع المرمت و 60 غ الزبدة ونترك جالياً ،

الطريقة

[illegible]





البابلا

المقادير

المقادير

١ صدر الدجاج المفلفل مكعبات

بصلة صغيرة مرفقة

ملح - رأس سمكة صغيرة إزار أبيض

حبة من الخبز المقطعة أطرافها صغيرة

١00 غ من الخبز

قليل من الزعفران

١00 غ من اللحم هرة مقطع أطراف صغيرة

مبظة صغيرة من العدس المربوط بخيط

نصف ملعقة صغيرة من سكر الحبيب

نصف كأس حمير من الزيت

وصال من النوم

٥ ورقاب سيدنا موسى

3 مربعات الخرق صند

رلافة كبيرة ونصف من الأرز الأبيض

ومع كأس من الزيت

عنة صغيرة من الطماطم المصيرة

حناء من الطماطم المصيرة

رلافة كبيرة من القمح والخبز

3 حبات من الخبز لثوسطة الحجم

رلافة متوسطة من الكلال شرائح

300 غ من السمك هرة العرب أو ما يشابه

عصير حامض

نسمة صغيرة من الزباد

ملح حسب الذوق

رأس ملعقة صغيرة من الزعفران

منمنة صغيرة من القمح الأحمر الخبز

قليل من القمح الأحمر الخبز

المطبوخة

في مسدود وجمع حبات + دجاج + لحم + ملح + الأرز + لحم + سكر الحبيب + السمك + صريح

सुखी. OM



البطبوط

المقادير

250 غ من طحين الصبح

125 غ من العذرة

معلقة كبيرة من السكر

معلقة صغيرة من ملح

معلقة كبيرة من الزيت

ماء دافئ للعجين

مفقتان كبيرتان من حميرة الخبز

الطريقة

في وعاء عميق نضع الطحين، السكر، العذرة، الملح، الزيت و الماء الكافي لجمع عجينة متماسكة حتى نحصل على عجينة ناعمة ونثنيها ونعجنها باليد حتى نتمكن من تشكيلها كرات صغيرة في حجم سمون. نسطحها على سطح مغطى بدهن زيتي ونعجنها بدهن زيتي ناعم. نضعها في الفرن لمدة 15 دقيقة. نخرجها ونضعها في وعاء عميق مغطى بدهن زيتي ناعم. نضعها في وعاء عميق مغطى بدهن زيتي ناعم.

الملاوي

المقادير

200 غ من صحن اللحم

150 غ من صحن الفورس

نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

ماء دافئ للتخفيف

200 غ من الزبدة

كأس كبير من الزيت

لأول مرة

فصل من الملح

الطريقة

يخيط قلعين في قصعة بحواف ومهده بحاف خضرة ومنع وباد الكافي حتى غصم على عجيبة
صحانه مدد حيدا وعسل منها كيرات صغير في حجرة مدد يد تدفن بالزبد وتم دح مدد ٩٥
دقن مدد ديك يرخد بخوب الالواحد نمو لأخرى وقطن على شكل مسطيق عرجه ١٥ مدد مدد
صون العجينة مدد بالزبد مدد مع الزيت مدد بالتمصيدة المدد مع سجه وقت في مدد الوقت حتى
المدد حتى مسكبي منمومف المدد باليد المدد والمدد ويترك المدد وهكذا في نهاية المدد مدد ثم قطع
على المدد المدد من ملاء مدد شديدة مدد مدد حتى دحتم يخلط الزبد المدد الزيت المدد
مصحوبه بالعسل والزبد والشاي.

البقرير

المقادير

رمانة من السميدة الرفيعة

نصف رمانة من طحين القمح (سيميال)

نصف رمانة من القورس

خمسة لحوى

ملعقة كبيرة من سكر سينه

2 لقي

ملعقة كبيرة من حمض الخبز

ملح حسب الذوق

ماء دافئ للتخمير

الطريقة

يخفق الكما في كاس ليصبح الكما ناعمة حتى تتغير لونه من "عس" إلى "عسح" يترك في ١٠ دقائق مدة مائة
دقيقة مع ملاحظة من يلاحظ جيد لوقت ١٠ دقائق من ملاحظة ملاحظة ويسكب في قفاز مع يديه ظهر
معرفة ان ثا حتى تصبح البقرير ده خبز ناعمة على وجهي ونحمر من طحين جيد وهدأ من يديه اخبث
تتخم مع الفصل أو الزبدة الباردة أو زيت الزيتون.

मि. ओम





سابلي مالح

OM
مفتوح

المقادير

5 لتر من ماء نصف كاس صغير من ماء

وصفان

100 غ من الحين المحكوك

قليل من الخللاان واسع

أو خللاان مع الزعفران مصحون لتزيين

أو ثنائين شذريون

أصفر لخص مع الملح للدهن

400 غ من الفلحين

100 غ من المبرية (نشا)

150 غ من الزبد

3 ملاعق كبيرة من حين محكوك

فس من السوديه

نصف ملعقة صغيرة من لادن

كسر من حبيرو حنون

الطريقة

يخفق الفلحين مع الملح وحرارة الزبد وحين المحكوك والب دابة و ذر بضاف لخص سم الفلحين

لمرة مع اخماره ويحفظ في جمع العجينة بالماء ترك في دوح مدة ساعتين

يخبز العجينة بالفرن و يقطع الى دوائر و عكبات أو مربعات ، تدخن بالسكر الأبيض لمرتين باليد ، ثم يوزن

بالخللاان والزعفران الساخن و حين تحك * ينتهي في فرن بارد حتى يتجمد

مستطيلات بالفواكه

OM
مكتبة
الكتاب

المقادير

عجينة البطاطز الموزقة لخبز من 167

نصف الخوخ أو المشمش المقشر

جبنه بيضاء كيري

قطع الأناناس الشطب

عصاف بقرنفل

فيل من جبنة 65 قسي

كريمة زبدة طرية بالذبح من 167

الطريقة

تجهيز العجينة: نأخذ من سكر مستطيل ١٠ قطع في مبرحة مدهونة بالزبدة ونخبها حتى يخبز من
الجهة مستطيلات صيالة ليحمض على جانب المستطيل بالفرش (مستطيلات صيالة) نحمض على مستطيل
بالفرش نخبها حتى يخبز نأخذ من سكر مستطيل ١٠ قطع مدهونة بالزبدة ونخبها حتى يخبز من
الجهة مستطيلات صيالة نأخذ من سكر مستطيل ١٠ قطع مدهونة بالزبدة ونخبها حتى يخبز من
الجهة مستطيلات صيالة نأخذ من سكر مستطيل ١٠ قطع مدهونة بالزبدة ونخبها حتى يخبز من

सुखं ०११



بريوشة ملفوفة



المقادير

العجينة

400 غ من الدقيق - خليط مطبوخ من زيت زبدة

80 من الزبدة الباردة

كأس صغير من عصير البرتقال الحامض

7 ملاعق من مربى التوت المطبوخ

يخبط الزبيب بمصير البرتقال ويترك ليلة كاملة بعد

ذات يصفى.

200 غ من السكر

80 غ من زبدة الباردة

منعقة صغيرة من الزبدة

كيس من الفانيلا

150 غ من سكر سكر

اس من منعقة من زبدة

نصف ملعقة صغيرة من ليمون حامض

فيل من ماء التذافي لجمع العجينة

الطريقة

يخفظ مقدار العجينة ثم تورد وجمع ماء، الذي حتى أحسن على عجينة محبسة حسن. ثم في
سمك 1 سم ثم فوق نصف من الثوب معمر جيد بالصحن أو ز و أيضا لم شدة كذبت انطوحي، على سكر
مستحيل و مريح، يصفى المرعى 1 مرصد. تعيد انتداح فوده ثم يربيب ثم نصف العجينة حرد. يصب على سكر
فصيص من نصفه الباردة في ماء أو صباغ ملونة، ثم يصفى العجينة ويترك حرد. خط هذه العجينة
فوق صفحة منقوشة بالزبدة ويصفى في قوت حرد 45 1 1/2 دقيقة بعد ثم يترك في ماء حرد 1 1/2 ساعة في ماء حرد 1 1/2 ساعة
والقوة

Om



لُفائف بالمشمش والكريما

المقادير

عجينة الكرواقية ص 164

شوكولاتة صغيرة مسحوحة ص 169

عجينة لسان

عجينة المشمش ص 169

3.000 ص 169 من الشوكولاتة

عجينة الكرواقية

الطريقة

يُقطع شمس شرانج ويوضع في وعاء هادئ مع السكر والتوابل حتى يمتلئ

بمسحوق السكر في سبائك مسحوحة، ثم يقطع في شرائح صمغية ص 169 من الشوكولاتة مسحوحة ص 169

يوضع قيس من الكريما في وعاء هادئ مع السكر المسحوق حتى يمتلئ به، ثم يقطع في شرائح صمغية ص 169 من الشوكولاتة مسحوحة ص 169

ويطهى في فرن مسطح حتى يتحمر، ثم يقطع بالفرن



بريوشة بالزبيب
والقواكه المرقدة



المعقادات

المصادر

6 م، د ا

— 80 —

63 عرس الہی کے درود

٤٠ منكم

بعضی نامفہم معجزہ میں انحراف

بسم الله الرحمن الرحيم

۱۔ و حاتمہ مجھ کے ہے

380 ع من طبعات مصر

12 C من خليط الماء في

60 : منی الکریم

15 ثم من خصيرة الحيت

تعداد کل صفحات: ۴

50 م من الحبيبات

24. 2000

المسألة الأولى

80- في سكر كلاسيكي و في ملاهي كبيرة من الماء.

المطبخ

[illegible]



تفاح محشو

OTM
مكتبة

المقادير

العجينة لصنع المورقات الخشنة ٢٥٥

4 تفاحات

١ كغ سميد (البور الأبيض) الكركاع العوكة مرقدة

4 ملاعق كبيرة من السكر

كوب من القاقلا

بعض بهار

الطريقة

يقطع البور، ويحمر في الفرن، ثم يبرد. من كدلت يحمر الكركاع ويهرش بهد بهد بصلاب الهمة "الرجل"
و العوكة مرقدة و سكر والقاقلا وحيط كحل جيد. يلقى السكر بهد بهد خوفه من البسرة فلا يحيط بهد
وانكر راع بهد تعينه في سكت ١ ممدد، يقطع على شكل ممدد مسدودة بهد بهد بهد ويحيط بهد
بهده محبوبة، جمع حرسية بهد لأعلى بعض البهده لمدد بهد بهد بهد على شكل بهد بهد بهد بهد

وتطهى

بعد حر جهده بهد



كريب بالشوكولاتا



المقادير

الجنبة	الكوبية
375 ح من الطحوس	125 ح من التمسكة السم يد
نصف بر من عسل	100 ح من السكر لاما يد
نار كبير من يد	50 ح من التمسكة قطع
3 يوصات	قواكه الموسم
4 فانيليا	نجاح - مور إيجاص
نصف ملعقة صغيرة من الملح	
3 ملاعق من السكر	

المطروقة

[illegible]



ضفيرة بالمربي

المقادير

500 غرام قشدة

مكعبات من خميرة جافة

بصلة كبيرة

عسل حبيبي

مكعبات ثلث من السكر

صنع

10 غرام من الزبدة

3 غرام من خميرة جافة

1 غرام من القشدة الجافة

3 غرام من الزبدة

الطريقة

في قفص يخلط كل من القشدة والسكر والخميرة والزبدة في إناء زجاجي نظيف.

يترك الخليط في إناء زجاجي نظيف لمدة 24 ساعة في مكان دافئ.

يضاف العسل الحبيبي والسكر إلى الخليط ويقلب جيدًا.

يتمتعون في قفص زجاجي نظيف لمدة 24 ساعة.





دوائر محشوة بالتفاح

المقادير

250 غرام من اللحم	100 غرام من الزبدة المذابة
1/2 كوب من السكر	1/2 كوب من لبن الزبادي
1/2 كوب من التفاح المبشور	1/2 كوب من التفاح المبشور
1/2 كوب من التفاح المبشور	1/2 كوب من التفاح المبشور

خطوة التفاح

600 غرام من اللحم	500 غرام من اللحم
1/2 كوب من السكر	1/2 كوب من السكر
1/2 كوب من التفاح المبشور	1/2 كوب من التفاح المبشور
1/2 كوب من التفاح المبشور	1/2 كوب من التفاح المبشور

في وعاء يخلط اللحم مع السكر والتفاح المبشور ويترك فوق نار هادئة حتى يتسائل.

الطريقة

يتم تحضيره على شكل مسطوحات، ويضع فيه اللحم والتفاح المبشور والسكر. يخبز في الفرن لمدة 30 دقيقة. يمكن تقديمه مع اللبن الزبادي أو العسل.

ملاحظة: يمكن استبدال اللحم باللحم البقري أو الدجاج.

OM



بريوشة دائرية

OM
مكتبة

المقادير

500 غ من طحين

منح

بيضة كاملة

كأس من الحليب الدافئ (20 cl)

صفر بيضة

30 غ من خميرة طازجة

225 غ من الزبدة لينة

صعفا كريمة من الزبيب والمكسرات دافئة

4 ملاعق كبيرة من السكر

أصفر بيضة للدهن

الطريقة

يصب الطحين في مصفاة ويجفف وسطا ويضاف إليه البيض.

في إناء يخلط كل من خميرة + سكر + الملح والزبدة ويوضع فوق النار ليذوب قليلا بعد ذلك يضاف

خميرة + ملح + صفر البيض والبيضة فلا يزال مع الدلك حتى يبقى عجينة حتى يحمى بعد ذلك يضاف كل

من المكونات السابقة كل واحد على حدة حتى يتكون عجينة طرية ورائحة

رائحة بيضة مخففة ويضاف لها حبة من الزبيب والسكر من طرفي مصفاة

10/10



كيفية بالشكلاط والكركاغ

المقادير

5 بيضات

100 غ من سكر ابيض

150 غ من الكركاغ مطبوخ

90 غ من الزبدة اللينة

40 غ من الحليب - الحليب - الحليب

40 غ من السكر كراميل للتزيين

عود من القايلا

100 غ من السكر

الطريقة

1- دهن الشوكولاتا في حمام ماري

يخفق البيض مع السكر ابيض حتى يصبح مزيج كثيف ناعم من السكر ابيض مطبوخ مع السكر ابيض
والزبدة اللينة مع السكر ابيض حتى يصبح مزيج كثيف ناعم من السكر ابيض مطبوخ مع السكر ابيض
الحليب مع السكر ابيض حتى يصبح مزيج كثيف ناعم من السكر ابيض مطبوخ مع السكر ابيض
يضاف السكر كراميل للتزيين
يضاف السكر كراميل للتزيين



مربعات محشوة باللوز

المقادير

الحشوة

250 غم الزبد المذوب و نصف

عجينة الكره، حبة صم 164

150 غم من السكر

و انعجه لثابت بالقمطار لمدة حبر 168

كيس لانيلا

ببسة مخلوقة للدهن

ملعقتان من ماء الزهر

شرائح اللوز للتزيين

ملعقة صغيرة من القرفة

100 غم من الزبدة

الطريقة

يمزج البو مع السكر ويضاف القايلا والقرفة والزبدة وما الزهر حتى المصير على المده

ببسة العجينة في سبت 8 صفة + مقطع من مبات حشوية 10 سمتر مدح حاشيتها بالبسة + عقد قليل من حشوة

البو في الوصفة جمع حشوي ابي الاعلى يفتق في لوسه غير شغل مه مدح نابض + يصبى عند حر حش

من الدسات مدح باسري + حبر اخير + يوزج البو

ملاحظة : حشوة البو مع حشوة لوز سلافة القرفة + البسة حشوة لوز لوز



night OM





كأس صغير من الزبد المثلجة

کتاب فیض الیقین

عبدالله بن محمد بن عبدالمطلب

٥٠٤

[illegible]

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

کی مروریہ

فحشره في النار

٤٠٠

كَيْسَا مَعَهُ الرَّبُّ

جواب : ہر قسم کے جہاز

مذہبہ نوز (3) طبیب میں جمعہ 2 اکتوبر

43- مجلس شورای اسلامی - مجلس شورای اسلامی

میں نے کسی سے سنا ہے

نامی: _____

تیمور، علی محمد، ۱۳۸۵.

شماره ۱۰۰ - بهار ۱۳۸۵

1999

قلب من حديد

المعرفة

جديد بحسب ما في الأصل، المصحح في رسم ولفظ بعض ألفاظه. دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٢.

وَيَا أَيُّهَا الْمَلَأُؤَىٰ - فَارْزُقْهُ حَتَّىٰ يَمُوتَ - جَمِيعُ شُكْرِهِ - سَعَةً وَبَرَاقَةً - بِحَسْبِ الْغُلَامِ

المجموع = $\frac{1}{2} \times 10 \times (1 + 10) = 55$ المجموع = $\frac{1}{2} \times 10 \times (1 + 10) = 55$

بعد از این که در این شهر بماند و در این شهر بماند و در این شهر بماند

تدهي بصفره اليمن وترى بالخيال والخيال حتى تحمر



Om



OTM
بسم الله الرحمن الرحيم

200 غ من الكزبي الطرية

2 كجمان من الفانيلا

60 غ من سكر سبيدة

نضع الكزبي في حوض مدمور بعد دساف المخر سد فبت هي سكات وبعاصر حوض

عجينة لصنع الفطائر المورقة الحلوة

المقادير

750 غ من الطحين

50 غ من الزبدة العادية

700 غ من رملة المراكيش

مصفى كبرتان من الزيت

ماء بارد للعجن

الطريقة

نحضر هذه العجينة بنفس طريقة عجينة الفطائر المورقة داخله

عصير و صند كبر من اليد سببه و د ش محمد الشلاحة ماء معطر ساعد

فطيرة بالتفاح

10/10/2010

المفتاح

العجينة المملوكة من 68'

[۱۰۰]

كبار معلمي مصر الحديث

$$b_k \frac{d}{dt} \frac{1}{r} = \frac{b_k}{r}$$

تعمیر و تعمیرات

٢٠٠٠

تحتفظ بإقامة لقاءات

مقاديير الكويت

م

عبدالله بن محمد بن عبد الله

العدد 50

میتواند به عنوان یک منبع درآمد برای خانواده ها و به عنوان یک منبع درآمد برای دولت باشد.

كيمان من الفنانين

سابقة معروفة من الزيادة

ملعقة كبيرة من الفواكه المجففة

الطريقة

يقول النماح ويعظم شرائح رقيقة مهي بعصير الطماطم

تقدم العجينة في صينية 6 ممتلئة بحشوة مسطحة بعد ذلك بقليل من الخبز المستطاع مع دوا على صحن

[illegible][illegible]

٥. ج. فيكون 2 مرسل. عند ذلك في المعنى: إن المبدأ هو = $\frac{1}{2}$ فالحل هو 4 و 6

غير رة اقلية ميا = سو مر الصلح مع ر حبا ذو ه = دة الف ذ ل في صلح مهم = صلح عا = م و ن ، ب

سكين ثم نغير وسط الطرطة بقليل من القرفة. تدخل الفرن لتطبخ ونحضر، عند إخراجها من الفرن ندهن بحواليها بالمربي المصحون على شكل سائل وتزين هذه الأخيرة بشرائح اللوز المحمر قليلاً. نقدم باردة أو دافئة.



ملاحظة : يوضع المستطيل وسط الصينية قبل أن يزين بالعاج.

تحضير الكريما :

بمخاط كل من السكر والبعض بماء يضاف الملحون، يلقى الخليب فوق النار مع القايلا ثم يسكب جيداً فثينا فوق خليط البيض والسكر ثم يوضع الوعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط وتحصل على كريما صفراء. تضاف الزبدة ويرفع الوعاء من فوق النار. تقدم هذه القطعة كما هي أو تقطع مستطيلات.



الفهرس

48	مسطيلة بالقلل والصاصة	6	الكيش بالكفة والكريما
50	كرواصة مالة بالدجاج	8	كبكة مالة
52	الكيش بالقيح والكريما	10	طرطات مالة بالكفة
54	مقلات بالجبن	12	بريوشات محشوة
56	مسطيلة بالصوصيص والجبن	14	شومون بالجبن والزعر
58	لشو مالة بالكبد	16	ميل قومي مالح
61	عجينة بريزي مالة	18	لقائف محشوة
62	طرطة بالجبن والبيض	20	مقلات بفراكة البحر
64	الكيش بالقمرن والفكيح	22	بريوات بالخضر المخالة
66	طرطة بالقمرن والبيشاميل	24	مسطيلات محشوة بالقمرن
68	بيتزا بقلوب القوق	26	المرتديلا بالدجاج
70	طرطة بالخضر	28	صغار الخبز مالة
72	طرطات بالجبن	31	صاصة بيشاميل
74	بيتزا بالبصل والكريما	32	مقلات بالكفة
76	محششات بالكفة	34	بيتزا بالصاصة والكفة
78	بسطيلات يالسمك	36	كريب محشو بالقمرن
81	عجينة البيتزا (1)	38	بيتزا بالمش
82	قطائر باليماطس والجبن	40	بسطيلة بالخضر
84	لشو بالقمرن	42	شنيك مالح
86	طرطة بالدجاج	44	خبيزات محشوة
88	بيتزا بالأنشوان	47	مربعات حلوة بالمشوكولاتا

130	بسطليات بالدجاج	90	طرطة مألحة بالكريما
133	سايبي مالح	92	دوائر بالحليج
134	مستطيلات بالفواكه	94	مستطيلات بالتون والخضر
136	بريوشة مقرقة	95	مأكولات بالكثير والبصل
138	لقائف بالمشمش والكريما	96	بيززا بالطماطم والكبد
140	بريوشة بالزبيب والفواكه المرققة	98	بيززا بالبيض والكريما
142	تفاح محشو	100	بيززا بالبادجيان
144	كريب بالشوكولاتا	102	كراتان بالبورو والكريما
146	صنبرة بالمرعي	103	اسفنج بالجبن والفكيك
148	كيكة بالفواكه المرققة	104	مثلثات بالدجاج والبيشاميل
150	دوائر محشوة بالتفاح	106	بالحمي مالح
152	بريوشة دائرية	108	سلاطة على شكل طرطة
154	كيكة بالشكلاط والكركاع	110	سلاطة المافاروني بالألوان
156	مربعات محشوة بالوز	112	سلاطة مشكلة
158	كر واسة بالامش	114	سلاطة الأفوكا بالقمرون والزعر
160	فطائر بالكريما	116	سلاطة بالفراكه
162	الحبيبات الحلوة	118	كرمان بالبطاطس والكفتة
164	كر واسة حلوة بالشوكولاتا	120	لازان بالقمرون والبيشاميل
167	عجينة لصنع الفطائر الورقة المألحة	122	البابلا
168	عجينة أمح التماثر الورقة المسقوة	125	اليطبوط
169	قطيرة بالتفاح	126	الملاوي
173	القهرس	127	الزغاب
		128	البغريز